



## BeO-Kochtipp

### Appenzeller Spaghetti

#### Zutaten

- 150g Mostbröckli am Stück
- 1 Zwiebel
- 1.5dl Rahm
- Fleischbouillonpulver
- 400g Spaghetti
- 2 Eier
- 150g geriebener Appenzellerkäse

#### Zubereitung

Mostbröckli und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und glasig dünsten, mit Rahm ablöschen und mit etwas Bouillon abschmecken, etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Eier mit dem Käse verquirlen.

Spaghetti in genügend Salzwasser bissfest kochen, gut abtropfen lassen und zur Ei-Käsemasse mischen.

Rahm-Mostbröckli-Mischung ebenfalls beifügen und alles gut vermengen.

Mit einem frischen Salat servieren.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen  
und Landfrauen Kochen

